



Produto: Mundvs

Safra: 2007

Variedade: Malbec 100%

Origem: Lujan de Cuyo – Mendoza - Argentina

Processo de vinificação: Colheita, desengace, esmagamento das uvas; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcohólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, amadurecimento em barricas de carvalho, engarrafamento, envelhecimento em cave climatizada e rotulagem.

Característica Analítica

Análise organoléptica

<p>Álcool: 14 °GL Acidez Total: 5,75 g/L em H2T Acidez Volátil: 0,62 g/L em H2T Densidade: 0,9946 Extrato seco: 26 g/L So₂ Total/Livre: 0,091/0,031 g/L Açúcares totais em glicose: 2,2 g/L pH: 3,43</p>	<p>Visão: vermelho rubi escuro e brilhante. Olfato: bouquet elegante e intensas notas de frutos vermelhos com destaque para ameixas, amoras e especiarias. Paladar: corpo robusto, acidez equilibrada, taninos maduros. Aroma inicial lácteo abaunilhado com toques de côco e frutas vermelhas. Intensa persistência gustativa. Consumo: 16 – 18 °C.(Decanter 15-20')</p>
--	--

Harmonização: caças, pato, carne de gado, javali, queijos maduros, massas.

Galeto no espeto, macarronada e polenta. Jantar em 17/02/2012, no Restaurante Fragata em Pelotas/RS, com os Amigos de Teresópolis, na viagem para Montevideo/UY.